

DB52

贵州省地方标准

DB 52/T 1163—2016

地理标志产品 普安四球茶

Product of geographical indication—Camellia tetracocca Zhang of Puan

2016 – 12 – 22 发布

2017 – 06 – 21 实施

贵州省质量技术监督局

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 地理标志产品保护范围 2

5 自然环境 2

6 分级与实物标准样 2

7 质量要求 2

8 检验方法 4

9 检验规则 4

10 标识、包装、运输和贮存 5

附录 A（规范性附录） 地理标志产品 普安四球茶保护范围示意图 6

附录 B（规范性附录） 地理标志产品 普安四球茶栽培管理及加工工艺要求 7

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利内容，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（[2005]年第78号令）、国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由普安县特色产业办公室提出。

本标准由贵州省标准化院归口。

本标准起草单位：普安县特色产业办公室、普安县市场监督管理局、黔西南州农业委员会、普安县农业局、普安县茶业发展中心、贵州省地理标志研究中心。

本标准主要起草人：李发耀、李思梅、姚鹏、郭兰、陈丽芳、黄琚能、梅再发、李玖美、曾仁俊。

附录A、附录B为规范性附录。

地理标志产品 普安四球茶

1 范围

本标准规定了地理标志产品 普安四球茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、分级与实物标准样、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告批准保护的地理标志产品 普安四球茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14456.1 绿茶

GB/T 14487 茶叶感官评审术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

DB52/T 642 贵州省茶叶鲜叶企业检验基本要求

国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2005]年第78号令 《地理标志产品保护规定》

国家质量监督检验检疫总局[2006]年第109号公告 《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》

国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告 《质检总局关于批准对麻江蓝莓等37个产品实施地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

GB/T 14487确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普安四球茶

指在地理标志产品 普安四球茶的保护范围内以四球茶 (*Camellia tetracocca* Zhang) 茶树品种的鲜叶为原料, 按本标准附录B加工方法加工而成, 且符合本标准质量要求的绿茶产品。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品 普安四球茶保护范围限于国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告批准的范围, 即贵州省普安县楼下镇、青山镇、新店镇、罗汉镇、地瓜镇、江西坡镇、高棉乡、龙吟镇、兴中镇、白沙乡、南湖街道、盘水街道等12个乡镇街道现辖行政区域, 见附录A。

5 自然环境

普安四球茶产区地处贵州省西南部, 普安县现辖区域境内, 海拔1000 m~2000 m, 属亚热带季风湿润气候, 年平均降水量1395.3 mm, 年平均气温13.7 °C, 日照时数年均1528.3 h, 年平均无霜期290 d。选择黄壤或黄棕壤种植, 土壤pH值5.0~7.0, 土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土层厚度 ≥ 40 cm。茶园环境符合国家环境保护的有关规定。

6 分级与实物标准样

6.1 普安四球茶分为三个等级: 特级、一级和二级。

6.2 产品的每一等级均应设实物标准样, 为品质的最低界限, 每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

7 质量要求

7.1 产品基本要求

7.1.1 品质正常, 无劣变, 无异味。

7.1.2 不含非茶类夹杂物。

7.1.3 不着色, 不添加任何物质。

7.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

级别	外 形	内 质			
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	条索重实，匀整绿润，无毫	淡绿明亮，耐泡	浓香馥郁 高长	鲜醇、爽口， 回味悠长	芽叶嫩匀，绿亮、 鲜活
一级	条索较重实，匀整绿润，无毫	淡绿尚明亮	浓香高长	鲜醇，有回味	芽叶匀整，尚亮
二级	条索较匀整，绿，无毫	淡绿，尚明亮	浓香持久	醇和尚鲜	芽叶完整，尚匀亮

7.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定（表 2 见下页）；其他指标应符合 GB/T 14456.1 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
水浸出物（质量分数）/（%）	≥39.0	≥38.5	≥38.0
儿茶素类（质量分数）/（%）	≥6.5		
粗纤维（质量分数）/（%）	≤14.0		
粉末（质量分数）/（%）	≤1.0		
水分（质量分数）/（%）	≤7.0		
总灰分（质量分数）/（%）	≤6.0		

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

7.4.2 农业最大残留量

应符合GB 2763的规定。

7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.6 加工要求

7.6.1 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7.6.2 加工工艺要求

应符合附录B的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 14487和GB/T 23776的规定执行。

8.2 理化指标

8.2.1 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

8.2.2 二茶素类

按GB/T 8313的规定执行。

8.2.3 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

8.2.4 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

8.2.5 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.6 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

8.3 安全指标

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

产品以批为单位。利用同一生长轮次同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级茶叶品质应一致。

9.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前需对感官品质、理化指标、净含量进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后附上合格证方能出厂。出厂检验规范按DB52/T 642执行。

9.4 型式检验

在下列情况下，应按国家规定对产品进行型式检验，即对第七章规定的项目进行检验：

- a) 新产品试制期；
- b) 产品工艺发生改变时；
- c) 停产超过一年恢复生产时；
- d) 正常生产定期检验时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

9.5.2 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

9.5.3 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中全部项目合格者，该批产品判为合格。

9.5.4 对检验结果有争议时应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复检，判定结果以复检结果为准。

10 标识、包装、运输和贮存

10.1 标识

包装标识应符合GB/T 191、GB 7718的规定。包装箱（盒）上应有地理标志专用标识，并标明产品名称、数量（个数或净含量）、产地、包装日期、生产单位、执行标准号等。地理标志专用标识符合国家质量监督检验检疫总局[2006]年第109号公告的规定，使用应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]年第78号令的规定。

10.2 包装

10.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。

10.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

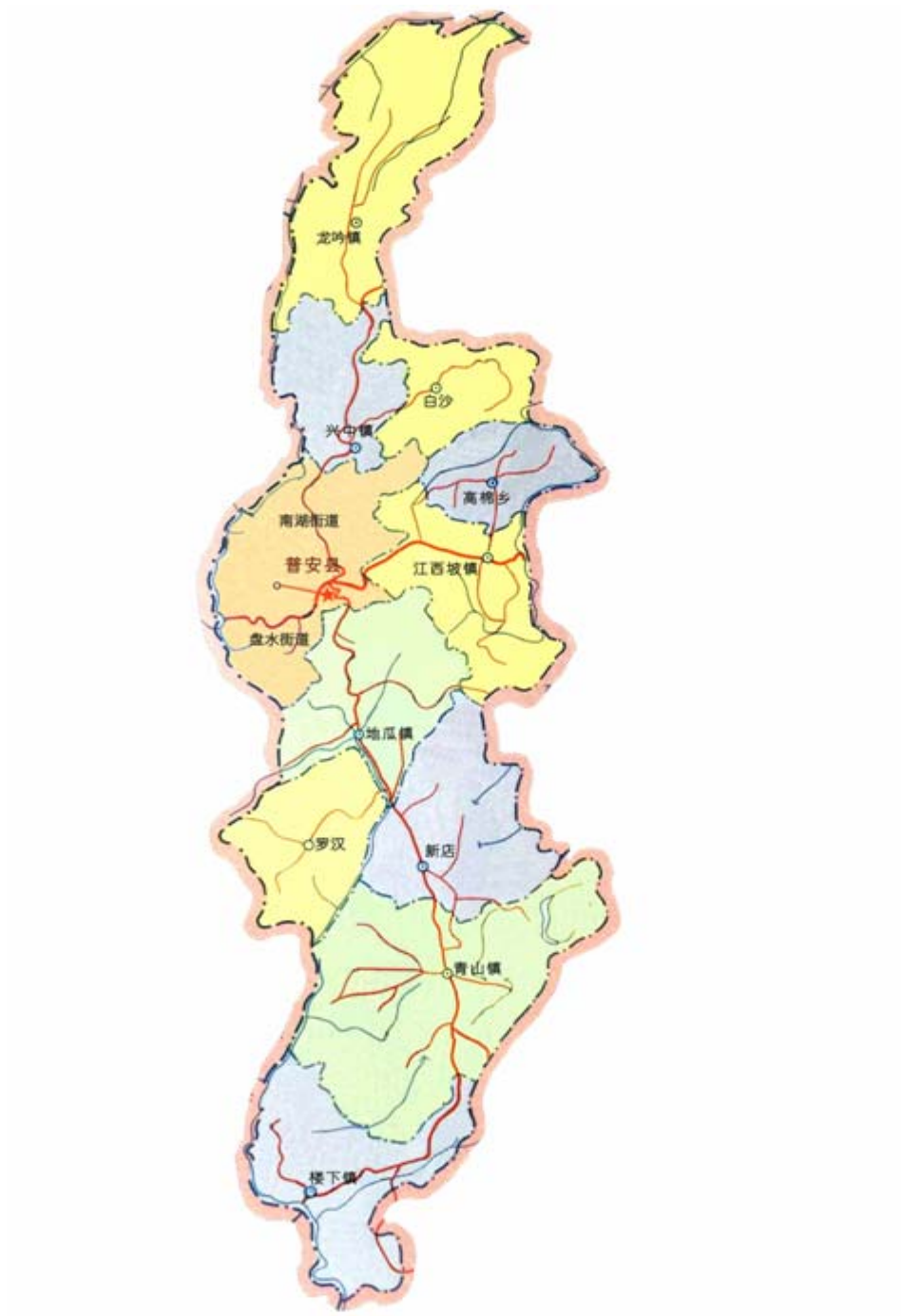
10.3 运输

应符合NY/T 1999的要求。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运、混装。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

10.4 贮存

应符合GB/T 30375的要求。产品应贮于专用冷库中，保质期限为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品 普安四球茶保护范围示意图



表A.1 地理标志产品 普安四球茶保护范围示意图

附 录 B
(规范性附录)

地理标志产品 普安四球茶栽培管理及加工工艺要求

B.1 种源

四球茶 (*Camellia tetracocca* Zhang)。

B.2 栽培管理

B.2.1 育苗：无性繁殖（古茶树除外）。

B.2.2 种植：每年9月至次年2月种植。栽植密度 ≤ 60000 株/公顷。

B.2.3 施肥：每年每公顷施腐熟的有机肥 ≥ 30000 kg。

B.3 采摘

每年3月下旬至5月上旬采摘；采摘一芽二叶、一芽三叶。

B.4 加工

B.4.1 工艺流程：鲜叶→摊放→杀青→做形→干燥。

B.4.2 鲜叶：为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。

B.4.3 摊放：摊青厚度3 cm~6 cm，摊放时间4 h~6 h；嫩叶长摊，中档叶短摊，低档叶少摊；摊放至含水量65%~70%，芽叶稍软、色泽稍暗绿、微显清香为适度。

B.4.4 杀青：温度200 ℃~240 ℃，时间以4 min~6 min；杀青至叶色泽由鲜绿转为暗绿，叶质变软，手捏成团，稍有弹性，无生青、焦点、爆点，清香显露。

B.4.5 干燥：干燥至含水率 $\leq 7.0\%$ ，手捻茶叶成粉末即可。

